LA FABBRICA DELLA PASTA di Gragnano

Napoli
Italy

Cinquecento anni di Sapori e Saperi

PREGIATA PASTA ARTIGIANALE

Produttori di Pasta... dal ricordo dei tempi...

A Gragnano produrre pasta è un'arte, patrimonio di storia, cultura, tradizioni e segreti. Nascere e vivere a Gragnano vuol dire essere pervasi, inebriati dai sapori e dai profumi esaltanti della semola di grano duro, della pasta che ne deriva, e….come per magia…non ne puoi più fare a meno!!! Mario Moccia nostro padre, nel 1976, pur essendo un importante e storico stagionatore di formaggi, non seppe resistere al richiamo dell'essere di Gragnano….ed acquistò un pastificio famoso, ma in profonda crisi, dedicando, "con non poche difficoltà, in un momento infelice per il mercato della pasta", tutta la sua vita al restauro totale dell'edificio nel centro storico, alla costruzione del nuovo stabilimento, nonché alla nascita e al rilancio della pasta e dei suoi marchi, alla nascita del primo consorzio dei pastifici di Gragnano: il COPAG, contribuendo in modo fattivo ed importante all'affermazione ed alla riqualificazione della pasta di Gragnano sui mercati di tutto il mondo. Dopo anni (dal 1994 anno in cui vendemmo il pastificio) per amore - per passione in onore di nostro padre, abbiamo rifondato un pastificio artigianale con una produzione di grande qualità. Anche noi non abbiamo saputo resistere alla Magia…dei sapori e dei profumi esaltanti di Gragnano!!!

Mario Moccia all'ingresso della storica Fabbrica della Pasta, primo dopoguerra

Mr. Mario Moccia at the entrance of the historical Pasta Factory, first postwar period

Dedicato a te papà...!!!

Ciro - Antonino - Marianna - Susanna

Producing Pasta in Gragnano is art, heritage made of history, culture, traditions and secrets. Born and live in Gragnano it means be pervaded by tastes, and by the perfumes of durum wheat flour and by the pasta that derives from it. And like a magic, you can't live without it! Mario Moccia, our father, in 1976, even if he was an important maker of cheese, didn't resist to the call of the essence of Gragnano. He bought a famous but in crisis, pasta factory dedicating "with many difficulties, in a bad moment for pasta trade", his life to the restoration of the building in the historical centre and also to the construction of the new one, relaunching pasta and his trademarks, forming the first consortium of Gragnano pasta factories: COPAG, contributing in an active way to the affirmation and requalification of Gragnano pasta in all the world. After many years (in 1994 we sold the factory) for love, for passion in honour of our father, we found again the artisanal factory with an high quality production.
We couldn't resist to the Magic of tastes and fragrances of Gragnano
This is for you Dad!

Ciro- Antonino- Marianna- Susanna

LA FABBRICA DELLA PASTA di Gragnano Napoli Italy ®

Antonino, un grande Pastaio...

per la Pasta più grande del Mondo

Brevetti - Patents:
N° 008663825 - N° 001658576

...lui sà quello che fà!

Seguendo i dettami ed i segreti dell'alta tradizione di famiglia, Antonino "il Pastaio", che appartiene alla terza generazione, impasta dolcemente con maestria e pazienza la migliore semola di prima estrazione unita all'acqua della secolare Sorgente "Imbuto". La sua arte ha come strumenti le trafile in bronzo ed il lungo e delicato asciugamento a bassa temperatura.
Un'opera che si ripete ogni giorno nella nostra Fabbrica con...

una piccola produzione ...di Grande Qualità!

Following the rules and the secrets of high family tradition, Antonino "il Pastaio" who belongs to the third generation, kneads gently, with workmanship and patience, the best durum wheat semolina of first extraction, with water of the secular "Imbuto" spring.
The instruments of his art are the bronze dies, and a long and delicate drying on a low temperature. A daily work in our Factory...
...a small production of High Quality!

Storie di Pasta... a Gragnano... da 500 anni

Raccontare la storia di Gragnano e la PRODUZIONE della sua Pregiata Pasta equivale ad essere TESTIMONI & MESSAGGERI di un glorioso passato, di un florido presente e del grande futuro della "vera" Pasta di qualità nel mondo. E' a Gragnano che Storie di Pasta affondano le loro origini in tempi antichissimi… accomunate da una passione straordinaria per l'arte bianca. Eccellenti pastai hanno saputo tramandare di generazione in generazione le Emozioni, unite ai piccoli – grandi – magici – Segreti, per trasformare due semplici elementi naturali: la migliore semola di grano duro e la limpida acqua delle sorgenti dei Monti Lattari…in un prodotto unico ed inimitabile!!! Un tempo, nella centrale Piazza Trivione, i migliori grani venivano gelosamente e sapientemente scambiati dai "sanzari", da cui oggi il termine "senzalia", mentre nel suggestivo scenario naturale incontaminato della rigogliosa valle, baciata dal fiume Vernotico, più di 30 mulini ad acqua macinavano il miglior grano già alla fine del XIII secolo. Ancora oggi sono visibili tracce di mura di cinta medioevali, cinque torri saracene e due portali che segnavano l'ingresso nel feudo di Gragnano, un castello ed una chiesa del 1.200, l'unico arco napoleonico della Campania che testimoniano la STORIA di questa meravigliosa cittadina incastonata come per magia nel cuore dei Monti Lattari, perfettamente al centro tra il golfo di Amalfi e di Sorrento.

La vita era frenetica ed allegra già allora, tutte le strade erano attraversate da suggestive colonne di carri stracolmi di sacchi di semola di grano duro dai quali si levavano inebrianti profumi, i nitriti dei cavalli, che si confondevano con le fantasiose legende dei carrettieri, pasta stesa ad asciugare, che danzava al ritmo dei venti, il ghigno degli scugnizzi, che raccoglievano la pasta rotta, le giovani fusillaie che cantavano d'ammore…le trombe dei venditori ambulanti…ogni giorno era una festa…! Questa

Chiesa medievale risalente XI sec.
Medieval Church from the year 1000

Antichi "Aizacanne" di Gragnano, inizio '900
The ancient pasta maker "Aizacanne" of Gragnano, the first years of '900

L'antico Corso Sancio, inizio 1900: centro storico, Cuore Pulsante dei Pastifici di Gragnano
The ancient Corso Sancio, first years of 1900: historical center, the beating heart of Gragnano's Pasta making

Telling the story of Gragnano… the PRODUCTION of its Precious Pasta, means….. being WITNESSES and MESSENGERS of a glorious past, a prosperous present and a great future for the "original" high quality pasta in the world! It's in Gragnano that Stories of Pasta were born in ancient times.., joined by extraordinary passion for the "white art". Excellent pasta makers, transmitted, generation by generation, Emotions, with little - big - magical - secrets in order to transform two simple natural elements: durum wheat semolina and the pure spring water of Lattari Mountains…into a unique and inimitable product!!! In the central Trivione square the best wheat was jealously and wisely interchanged by "sanzali", this word gives origin to the today's term "sanzalia", while in the suggestive and natural scenery of the valley crossed by Vernotico river, more than 30 water mills grinded the wheat since the end of XIII century. Today it is possible to see the ruins of medieval wall, 5 Saracenic towers, two portals that marked the entry in the feud of Gragnano, a castle, a church built in 1200 and the only Napoleonic arch of Campania, witnesses of the HISTORY of this beautiful city, set between Amalfi and Sorrento gulfs. Life at that time was happy and frenetic, the streets were crossed by wagons transporting bags of fragrant durum wheat semolina, the neighs of horses mixed with the fantastic legends of cart drivers, pasta hunging in the streets to dry, dancing at the rhythm ofwind, the screams of "scugnizzi" that picked up rests of pasta, the young fusillaie that sung of love…the bugle of stallholders... everyday was a feast!!!

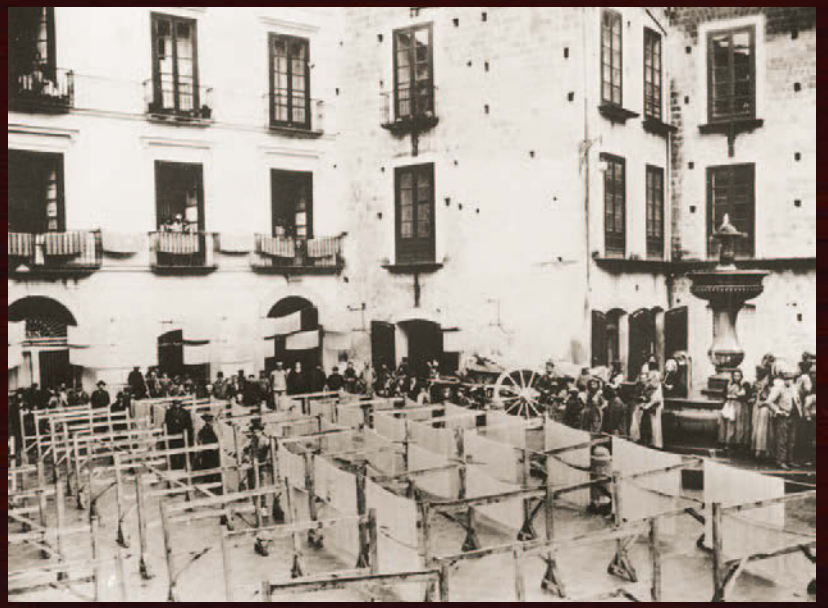
This fabulous atmosphere, the wisdom, and the experience represented an important heritage: was born the real art of "Maccarunaro 'e Gragnano". The artisanal pasta is alive, is the symbol of a city, a precious gift, a subject of discussion, night

fiabesca atmosfera, la saggezza e l'esperienza molitoria si trasformarono in un autentico patrimonio; nasceva la vera arte del "Maccarunaro 'e Gragnano". La pasta artigianale è viva, il simbolo di una Città, un dono pregiato, un argomento del quale si discute notte e giorno e di cui ogni gragnanese, come oggi, va fiero! Dalla seconda metà del 1600 in molti scritti si narra dei tanti opifici a conduzione familiare dove si producono i "famosi maccheroni". L'abbraccio dei venti, provenienti dai Monti Lattari uniti a quelli del Golfo di Sorrento, favoriva un microclima leggermente umido ideale ad un'asciugatura a bassa temperatura lunga e delicata. Come per incanto tra il '700 e l'800 nascevano le prime grandi Fabbriche di Maccheroni lungo l'antico Corso Sancio (oggi Via Roma), Piazza Trivione, Via San Marco, diventando cuori pulsanti di Gragnano. Nell'800 strade e palazzi furono progettati e costruiti appositamente con diagonali tali da convogliare i delicati venti e favorire l'asciugatura della pasta lungo le strade e sui balconi. Il genuino entusiasmo e la fantasia dei maccheronari li spinsero ad inventare formati sempre nuovi ispirandosi ad aneddoti della quotidianità, che diedero un forte impulso alla ormai fiorente attività. E' in quegli anni che Gragnano divenne, grazie alla sue 100 Fabbriche di Pasta, protagonista assoluta a livello mondiale. Le Americhe, Australia, Francia, Inghilterra e Germania divennero tra le principali Nazioni dove si esportava; non v'era valigia di emigrante che non contenesse un prezioso "cuoppo" di pasta, mentre le Fabbriche facevano a gara nel fregiarsi sulle loro etichette, con giusta fierezza, delle medaglie d'oro vinte nelle esposizioni internazionali.

Nel 1872 si potè orgogliosamente affermare nel consiglio comunale di Gragnano "Gragnano è il paese delle cento fabbriche di paste lunghe, il paese premiato nelle ultime esposizioni italiane ed estere fin con medaglie d'oro, il paese che manda i suoi prodotti per tutte le parti del globo".

L'apice si raggiunge nella seconda metà del XIX secolo, tant'è che nel 1885 il Re UmbertoI e la Regina Margherita di Savoia fecero costruire la Stazione Ferroviaria che collegava Gragnano a Napoli, favorendo i trasporti delle merci. Nonostante i diversi problemi dovuti alle guerre mondiali e terremoti, Gragnano ha continuato e continua ad essere la grande "Città della Pasta" l'unica IGP, protagonista assoluta sul mercato mondiale della Pasta, i cui Saperi e Sapori rievocano nella memoria 500 anni di Storia in un crescendo di fantastiche emozioni!

Ferrovia di Gragnano inaugurata nel 1885 per il trasporto della Pasta
Gragnano's Railway opened in 1885 to transport the Pasta



L'antica Piazza Trivione, dove i Senzali scambiavano i migliori grani
The ancient Trivione Square, where "Senzali" exchanged best wheat, the end of '800

I mangia maccheroni, litografia del 1890
Pasta eaters, lithography, 1890

and day, is the pride of Gragnano inhabitants. Since half of 17th century many writings tell of a lot of family-run factories that produced the famous "maccheroni". The union of winds coming from Lattari Mountains with the ones coming from Sorrento gulf, favoured the creation of a slightly humid microclimate that allowed a delicate and long drying on low temperature. Between '700 and '800 were born many factories of Maccheroni, along the old Sancio Street (today Roma Street), Trivione square, San Marco street, that became the centre of Gragnano. In the 19h century streets and buildings were planned and built with a special system of diagonals in order to channel winds and dry pasta along the streets and on the balconies. The enthusiasm and fantasy of pasta makers, inspired in inventing new shapes of pasta according to daily events, giving a strong boost to the activity. In this period, thanks to its 100 Pasta Factories, Gragnano became the sole worldwide protagonist. The Americas, Australia, France, England, Germany became the main importers; emigrants always left with a" cuoppo" of pasta in the suitcase, while factories contended to show their trademarks and golden medals won during international exhibitions.

In 1872 the Town Council of Gragnano declared "Gragnano is the city of 100 pasta factories, the city awarded with golden medals in international exhibitions, the city that send pasta everywhere in the world".

The height of success was reached in the half of XIX century; in 1885 King Umberto I and Queen Margherita of Savoia built a train station to get from Gragnano to Naples, facilitating the transport of merchandise. Despite problems like, war wars, earthquakes, Gragnano continued and still continue to be the City of Pasta ,the sole IGP, protagonist of a worldwide pasta trade, whose wisdom and tastes evoke 500 years of history, in a crescendo of emotions!

Nel Cuore dei Monti Lattari...

Incastonata nei Monti Lattari, la "Fabbrica della Pasta di Gragnano", poco distante dalla secolare Sorgente "Imbuto", è l'unico Pastificio Artigianale dove si produce Pregiata Pasta con i Sapori ed i Saperi di un tempo, in un straordinario contesto naturale incontaminato. Dalla Fabbrica si ammira il golfo di Sorrento, l'isola di Capri, il Vesuvio, il Santuario della Madonna di Pompei e...l'antica via di accesso per arrivare ad Amalfi: La Valle dei Mulini!

Set between Lattari Mountains, la "Fabbrica della Pasta di Gragnano" not far from the ancient spring "Imbuto", is the sole Artisanal Pasta Factory that produces Precious Pasta with the Tastes and the Wisdom of Ancient Times, in an extraordinary uncontaminated natural environment. The landscape from La Fabbrica consists in the Gulf of Sorrento, Capri Island, Vesuvio, The church of Pompei and the ancient street to get to Amalfi: the valley of Mills!

Veduta del Golfo di Napoli dalla nostra Fabbrica nel cuore dei Monti Lattari
View of the Gulf of Naples, from our Factory located in the heart of Lattari Mountains

La Fabbrica con le porte sempre aperte...

Visitando la nostra bellissima Fabbrica artigianale, potete ammirare pareti rivestite da mattonelle vietresi che richiamano i colori del grano; Antonino "il Pastaio" spiegherà alcuni dei suoi 32 segreti di come tutti i giorni si produca la "Vera" e Pregiata Pasta di Gragnano. Come per magia, nel nostro emozionante ShowRoom potete rivivere un emozionante percorso storico ammirando foto d'epoca e gli antichi attrezzi utilizzati dai Pastai dell'800, custodi di Preziosi Segreti, oggi ripresi con passione unica! Vi invitiamo a Gragnano per riscoprire, come in un viaggio nel tempo… gli anni d'oro dell'800…tra palazzi antichi, valle dei mulini, monumenti storici appassionanti, sapori e tradizioni…tutto un insieme che avvolge in un crescendo di emozioni!

Bilancia basculante inizio '900 - Antico torchio in legno del '700 - Attrezzi dei Pastai dell'800

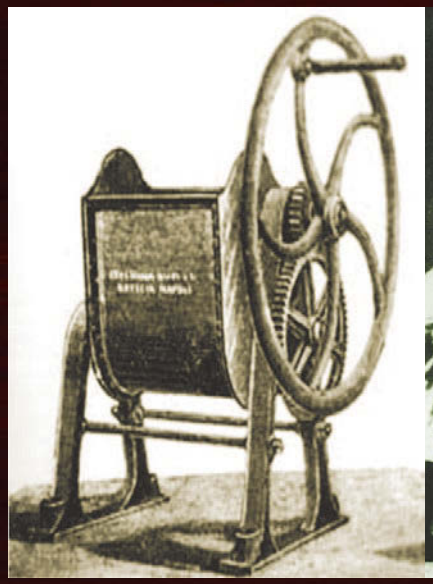
Old balance first years of '900 - Old wooden press of XIII century - Tools of Pasta makers of '800

Visiting our beautiful artisanal Factory, you can admire walls covered with Vietri tiles, reminding the colours of the wheat. Antonino "il Pastaio" will explain some of his 32 secrets concerning the production of the "True" and Preciuous Pasta of Gragnano. In our showroom you can follow an historical way, made of old pictures and old tools used by the pasta makers of '800, guardians of precious secrets, today use by us with great passion. We invite in Gragnano in order to live again, as a time travel.. the gold years of 19th century... among ancient buildings, water mills, historical monuments, tastes and traditions…involving in an emotional crescendo.

Il nostro showroom e la sala degustazione - meeting con stampe ottocentesche!

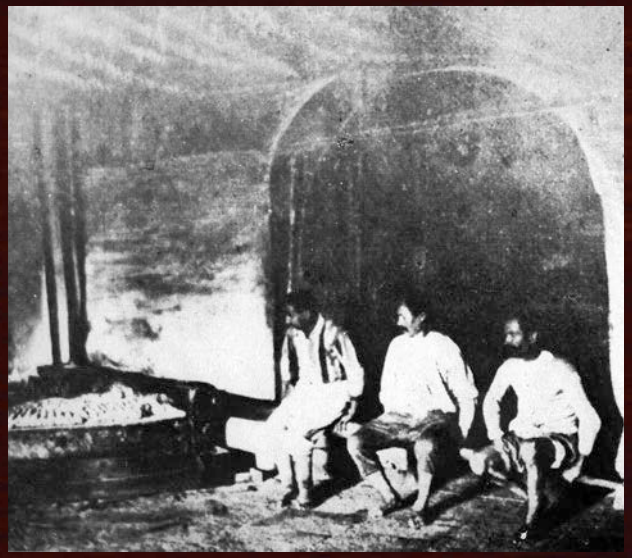
Our showroom and room for tasting and meeting with nineteenth-century prints

Storie di Pasta... La



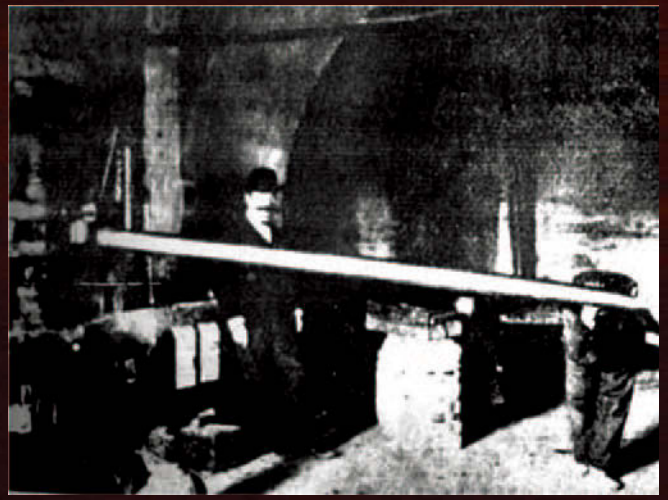
Momenti di impasto…della migliore selezione di semola di grano duro con l'acqua di Gragnano

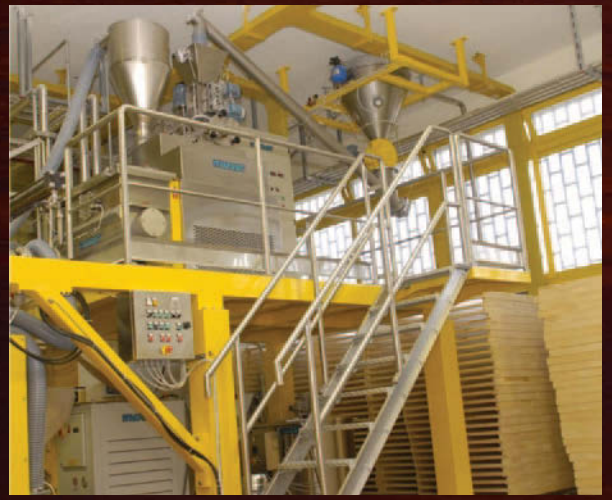
Moments of kneading.. of the best durum wheat semolina with water of Gragnano



Ulteriore momento di impasto realizzato secondo gli antichi metodi di gramolatura

Another moment of kneading, made following the old methods of mixing

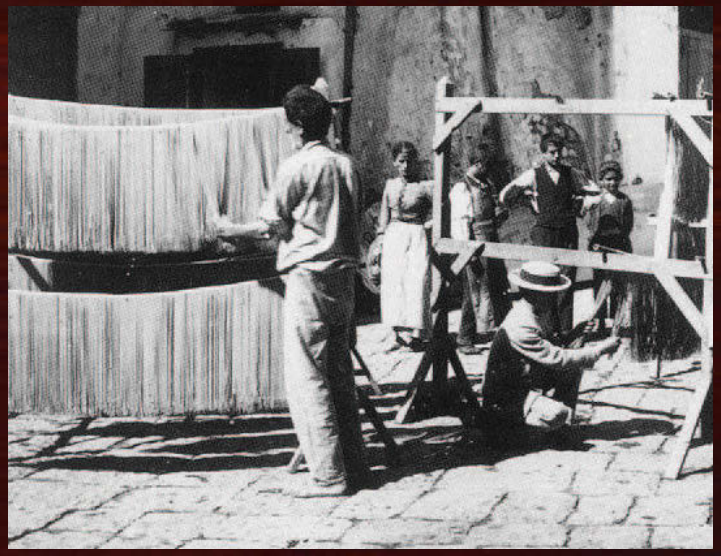




La Trafilatura della Pasta, con solo trafile al bronzo, effettuata con le nuove

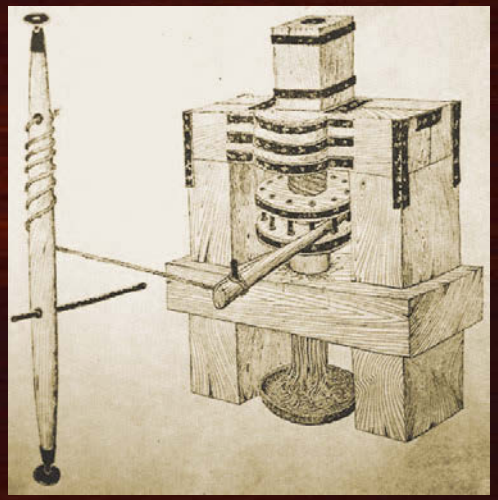
Pasta is only made with bronze wire drawing, by using new technologies,

produzione... ieri e oggi



Moderne camere di asciugatura che riproducono il particolare microclima dell'asciugatura a bassa temperatura della Gragnano di fine '800

Modern drying cells that reproduce the microclimate of the drying on low temperature about Gragnano of XIX Century



tecnologie che ripresentano tuttavia i segreti dei metodi di un tempo

that nevertheless follow the secrets of the ancient methods of production

Una Pasta seguita passo passo, ieri come oggi, con appassionato e amorevole controllo della qualità

Pasta is followed with lovely and passionate control, yesterday like today

Un attento e scrupoloso confezionamento manuale, mai cambiato fino ad oggi

A careful manual packaging, never changed still today

1°

il Primo Pastificio al Mondo certificato IGP!!!

GRAGNANO
CITTÀDELLAPASTA

PASTA di GRAGNANO IGP

The 1° Factory in the world with the IGP certificate!

CERTIQUALITY

ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

ATTESTAZIONE DI IDONEITA'

Attestato n° 1/12

Accertato l'esito positivo della verifica effettuata in azienda in data **13/04/2012,**

SI ATTESTA

che l'azienda **La Fabbrica della Pasta di Gragnano s.a.s. di Moccia Antonino** unità operativa **Viale San Francesco, 30 – 80054 Gragnano (NA)**

E' CONFORME

ai requisiti dei Disciplinare di produzione **della Indicazione Geografica Protetta Pasta di Gragnano**
e del Piano dei controlli di conformità di Certiquality;

E' INSERITA

nell'elenco Certiquality relativo agli operatori per la produzione **di Pasta di Gragnano IGP** con codice **PR01/12**
del Decreto di protezione transitoria del Ministero delle politiche agricole, e forestali del 20 aprile 2011;

E' AUTORIZZATA

ione **di Pasta di Gragnano IGP** nel rispetto dei requisiti indicati nel ntrolli di Certiquality,
al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali con D.M.
re 2011

13/04/2012

13/04/2012

12/04/2016

CERTIQUALITY S.r.l. – IL PRESIDENTE

CERTIQUALITY

ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

CERTIFICATE OF CONFORMITY

Certificate no. 1/12

having ascertained the positive result of the audit carried out at the any on **13/04/2012,**

IT IS HEREBY CERTIFIED

La Fabbrica della Pasta di Gragnano s.a.s. di Moccia Antonino
utive unit **Viale San Francesco, 30 – 80054 Gragnano (NA)**

COMPLIES

the requirements set out by the production regulations of **Protected ographical Indication of Pasta di Gragnano**
with Certiquality's plan of compliance controls;

IT IS INCLUDED

the Certiquality's list of operators who produce **Pasta di Gragnano PGI** with e code **PR01/12**
Under the provisional protection Decree of the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies of 20th April 2011;

IT IS ENTITLED

to produce **Pasta di Gragnano PGI** in compliance with the requirements indicated in Certiquality's plan of controls,
approved by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies with the D.M. (Ministerial Decree) of **28th October 2011**

FIRST ISSUE 13/04/2012

CURRENT ISSUE 13/04/2012

EXPIRY DATE 12/04/2016

CERTIQUALITY S.r.l. – PRESIDENT

CERTIQUALITY S.r.l. ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

C PTI-IGP ED 00 160910

Certificazione IGP

IGP certificate

lei... 'a Caccavella

100%
LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Italy
lo Sfizio

le 4 Caccavelle - La Ricarica

cod. 597

i 4 Soli 'e Capri

cod. 727

i 6 Cuori

cod. 728

le 4 Stelle

cod. 729

LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Brevetti
Patenti
100%
Made in
Gragnano
"a Caccavella"
La Fabbrica della pasta
di Gragnano

'a Caccavella con 4 terrine

cod. 705

'a Caccavella con padelline in alluminio e rame

cod. 777

'a Caccavella con teglia in alluminio e rame

cod. 984

'a Caccavella

'a Caccavella è una delle più geniali invenzioni di Antonino "il Pastaio", divenuta Brevetto Europeo n° 008663825 – n° 001658576. E' il formato di Pasta monoporzione più Grande al Mondo… con un peso netto di 50g e un diametro di circa 10cm. Di grande fascino e impatto visivo, 'a Caccavella è apprezzatissima sia dagli chef che dai semplici avventori che si dilettano ogni giorno nell'inventare sempre nuove ed entusiasmanti ricette!

'a Caccavella is one of the most brilliant inventions of Antonino "il Pastaio", become European Patent n. 008663825 – 001658576! Is the biggest monoportion shape of pasta of the world, with a net weight of 50 gr and a diameter of 10cm. Fascinating and visually impressive is a product very appreciated by the chefs but also by all customers who love to invent new and creative recipes.

i Fusilli lunghi

'e Caserecce long
"lavorate a mano"

cod. 555

Fusilli Capri
"lavorati a mano"

cod. 585

i Fusilli della Regina
"lavorati a mano"
cod. 512
Colonne Pompei
"lavorate a mano"
cod. 577

i Fusilli di Gragnano
"lavorati a mano"

cod. 579

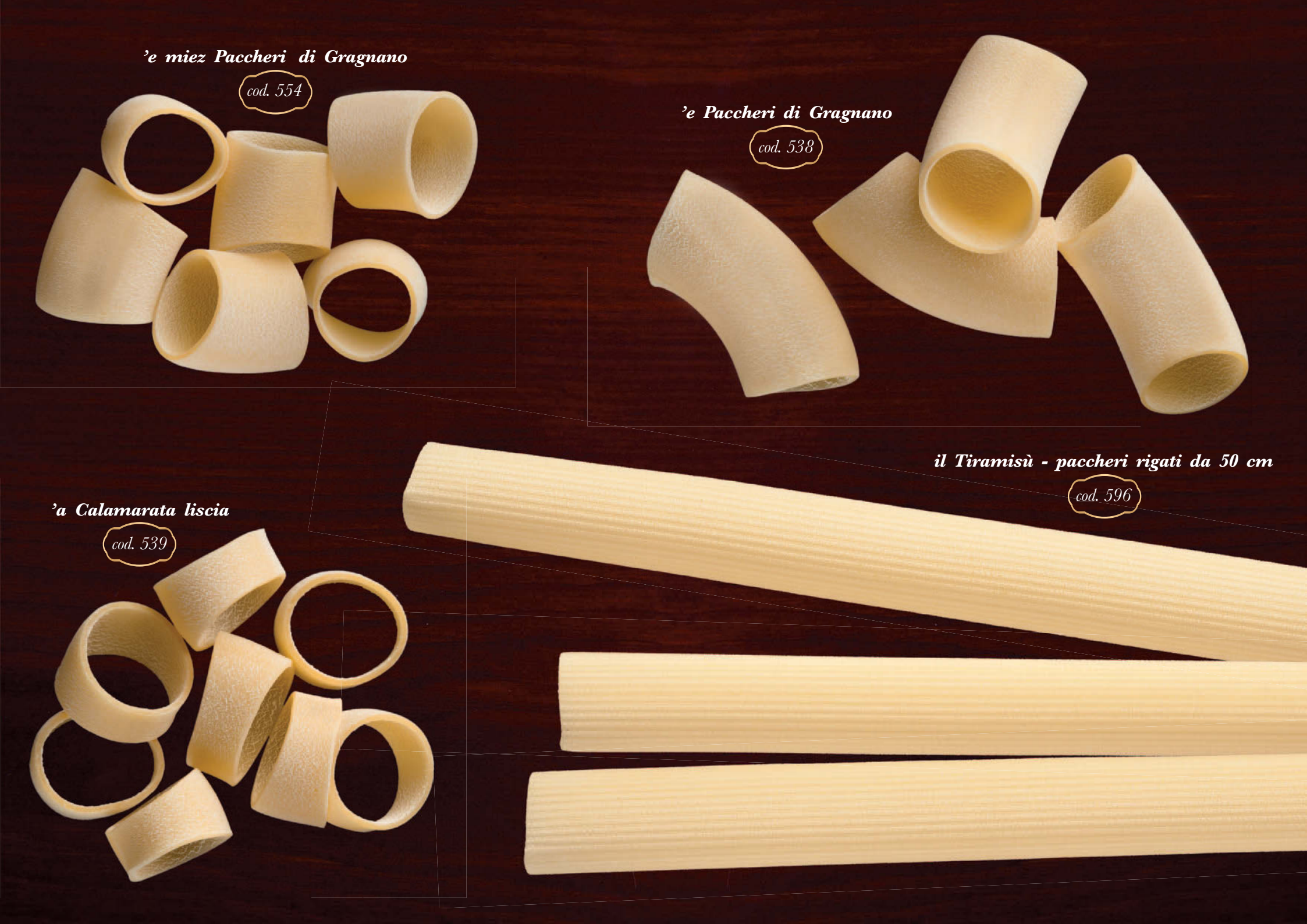
Storie di Pasta... i Fusilli lavorati a mano

E' sicuramente tra i formati di Pasta più tipici di Gragnano, sia per la particolare forma a spirale, sia per il suo metodo di lavorazione "come quello di 200 anni fa...". I Fusilli nascono infatti da una speciale - e rara - maestria di antiche fusillaie che attorcigliavano l'impasto utilizzando un ferretto, con un particolare, rapido movimento dell'avambraccio. Una lavorazione antichissima completamente a mano!

Is one of the most typical pasta, this is due to its particular spiral shape and its processing technique "as 200 years ago". Fusilli were born thanks to the workmanship of fusillaie (women who made fusilli) that used a small iron shaft to roll fusilli with a particular and rapid movement of the forearm. An ancient completely handmade manufacturing.

gli Storici

LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Italy
Cinquecento anni
di Sapori e Saperi
PREGIATA PASTA ARTIGIANALE
gli Speciali
Trafilata in Bronzo
Bronze Die · Filiere a Bronzi · Bronze Cheiren · Moldе de Bronce
'e Paccheri di Gragnano
Cottura · Cooking time · Cuisson · Kochen Zeit · Tiempo de cocción
a Gragnano 13 minuti
LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Italy
Cinquecento anni
di Sapori e Saperi
PREGIATA PASTA ARTIGIANALE
gli Speciali
Trafilata in Bronzo
Bronze Die · Filiere a Bronzi · Bronze Cheiren · Moldе de Bronce
"i Nostri Cannelloni"
'e Paccarun Rigati
Cottura · Cooking time · Cuisson · Kochen Zeit · Tiempo de cocción
a Gragnano 14 minuti
LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Italy
Cinquecento anni
di Sapori e Saperi
PREGIATA PASTA ARTIGIANALE
gli Speciali
Trafilata in Bronzo
Bronze Die · Filiere a Bronzi · Bronze Cheiren · Moldе de Bronce
i Lumaconi Giganti
Cottura · Cooking time · Cuisson · Kochen Zeit · Tiempo de cocción
a Gragnano 15 minuti


'e miez Paccheri di Gragnano
cod. 554
'e Paccheri di Gragnano
cod. 538
il Tiramisù - paccheri rigati da 50 cm
cod. 596
'a Calamarata liscia
cod. 539

'a Calamarata rigata

cod. 544

'e Paccheri di Gragnano rigati

cod. 543

Storie di Pasta... il Pacchero

Il rinomato formato di Pasta nasce da un particolarissimo aneddoto tutto gragnanese. Alla fine dell'800, gli "scugnizzi" erano dediti alla raccolta della minuzzaglia (resti di pasta che cadevano durante l'asciugamento in strada). Talvolta qualcuno provava a trattenere per sè questa Pasta di risulta. Il proprietario della Fabbrica, accortosi dell'accaduto, li puniva dando loro un sonoro ceffone, che nel dialetto napoletano si indica col nome "pacchero".

The famous shape was born thanks to a particular anecdote. At the end of 19th "Scugnizzi" picked up "minuzzaglia" (rests of pasta fallen during the drying along the streets) from the floor. Sometimes they tried to keep them and when the owner of the pasta factory noticed it he punished them with a slap. Slap in Neapolitan dialect is called "pacchero".

'e Rigatoni

cod. 572

i nostri Cannelloni

cod. 263

i Conchiglioni grandi

cod. 542

'e miez Paccheri di Gragnano rigati

cod. 550

i Lumaconi giganti

cod. 553

ca' Pont

La Fabbrica della Pasta
di Gragnano
Napoli
Italy
Cinquecento anni
di Sapori e Saperi
Pregiata Pasta Artigianale
Trafilata in Bronzo
'e Candele ca' Pont
a Gragnano 11 minuti
'e Pennette Rigate
a Gragnano 10 minuti
Paccheri ca' pont
Rigati
a Gragnano 14 minuti

'e Penne "de zite" lisce

cod. 525

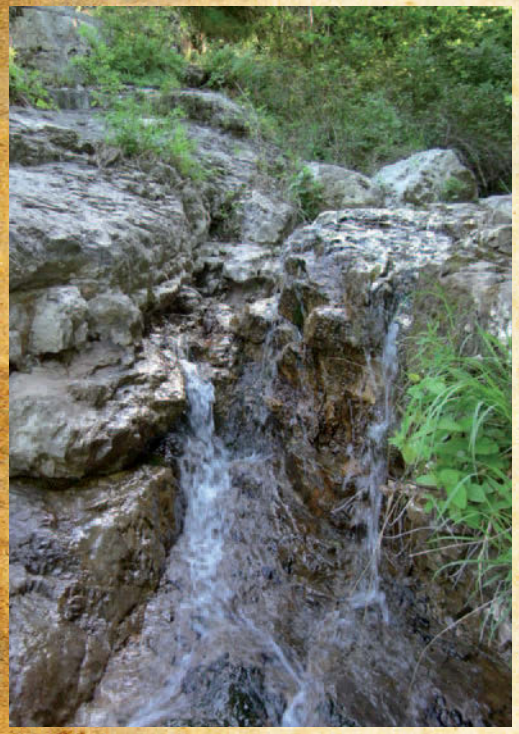
'e Penne "de zite" rigate

cod. 521

'e mez Penne "de zite" rigate

cod. 524

Storie di Pasta... La sorgente Imbuto



Tra le più antiche sorgenti di Gragnano, traente origine da rocce calcaree dei Monti Lattari, la Sorgente Imbuto si caratterizza per un'acqua molto leggera e ricca di sali minerali. Si tratta di una sorgente antichissima, le cui acque venivano canalizzate per l'utilizzo dei Pastifici di Gragnano sin dal 1500, e che ancora oggi la nostra Fabbrica è la sola ad utilizzare per impreziosire l'impasto con la semola di grano duro.

One of the most ancient spring of Gragnano. Born from the chalky rocks of Lattari Mountains, Imbuto Spring, is characterized by light and rich in mineral salt water. The water of the spring was channelled to be used by pasta factories since 1500. Today our factory is the only one to use spring Imbuto water in order to enrich the kneading.

'e Rigatoni ca' pont

cod. 946

'e Paccheri ca' pont

cod. 556

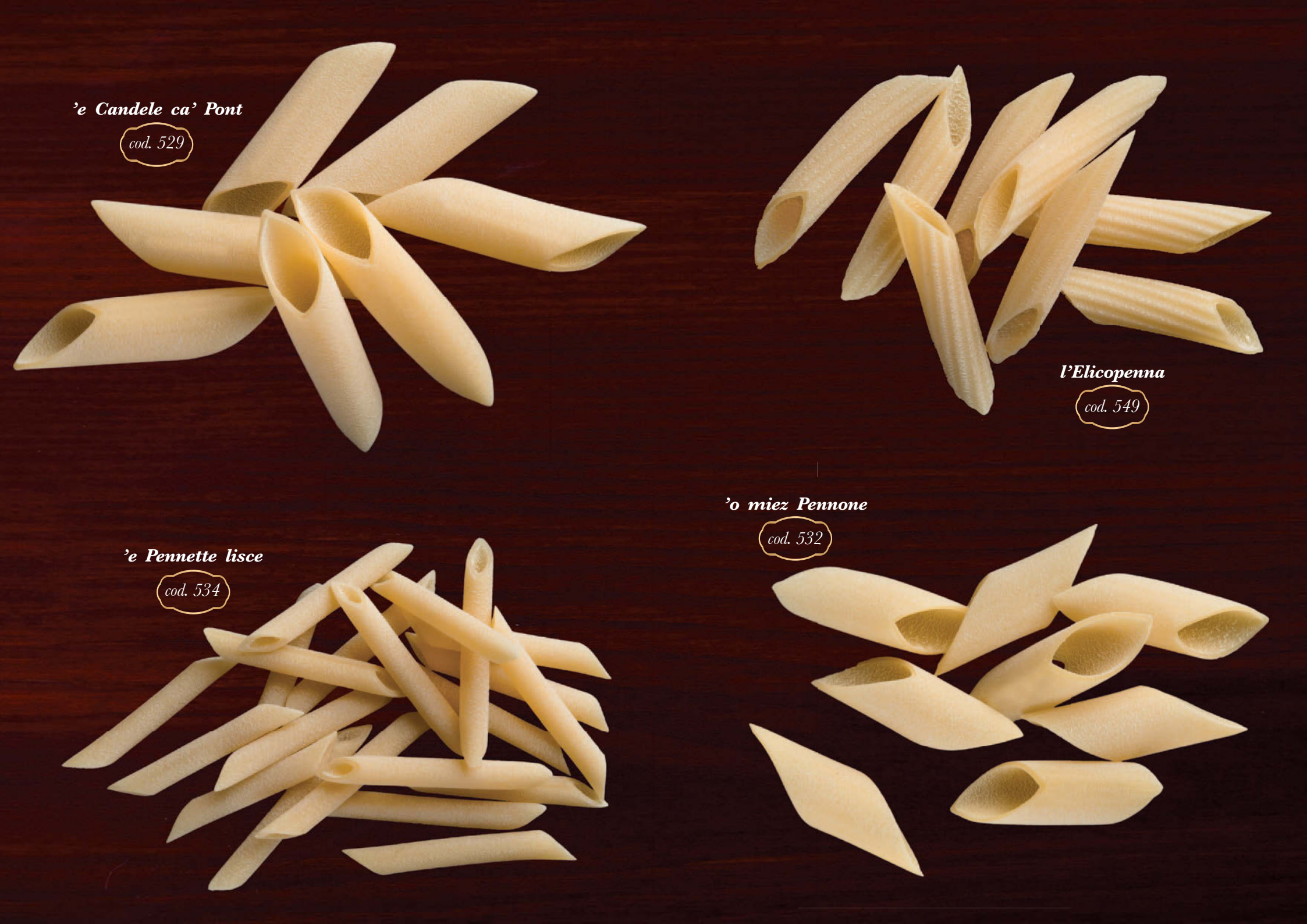
Storie di Pasta... ca' Pont

Un'altra leggenda tutta gragnanese narra invece della nascita della Pasta "ca pont", con la punta. Un pastaio tornando a casa dopo la sua giornata di lavoro in fabbrica, notò la piccola figlia che appuntiva una pasta lunga per utilizzarla come penna per scrivere immergendola nell'inchiostro del calamaio. Da quel momento, da un semplice gioco, il pastaio trasse l'idea di creare nuovi formati di pasta appuntiti!

Another legend concerns the birth of the pasta "ca pont", with the point. A pasta maker, coming back to home, after his working day, saw his daughter sharpening a piece of long pasta in order to use it like a pen, dunking it in the inkpot's ink. Inspired by a simple game, the pasta maker had the idea of creating a new type of pasta, with the point!

'e Pennette Rigate

cod. 558


'e Candele ca' Pont
cod. 529
l'Elicopenna
cod. 549
'o miez Pennone
cod. 532
'e Pennette lisce
cod. 534

i Fusilli corti

i Riccioli

cod. 589

'e Caserecce

cod. 545

'e Puntiglius "lavorati a mano"

cod. 561

'e Cavatappi

cod. 947

i Fusilli al ferretto

cod. 717

'e Scialatielli al bronzo

cod. 591

Storie di Pasta... i venditori di Maccheroni

La tradizione che sposa l'allegoria. Fino agli ultimi decenni del 1800, Gragnano e molti paesi del napoletano erano pieni di antiche botteghe, particolarmente vistose e decorate, dove allegri venditori usavano "bandire" cioè vendere annunciando ad alta voce, i maccheroni di Gragnano, spesse volte cucinandoli nei loro banconi che davano sulla strada. Sono celebri diverse immagini dove gli avventori gustavano fumanti spaghetti raccogliendoli con le loro mani.

Tradition marries allegory! Until the end of 1800, in Gragnano and in many other cities of the Neapolitan area, there were a lot of pasta shops, gaudy and decorated. The sellers used to scream along the streets, by announcing, in a loud voice, Gragnano maccheroni, often cooking them along the street. There are a lot of famous pictures concerning the customers that savored spaghetti with hands.

i Fusilli dei preti

cod. 715

i Fusilli Pugliesi caserecci

cod. 719

i Fusilletti Caserecci

cod. 720

'e Fusilloni

cod. 546

'e Fidanzati Capresi

cod. 552

la Pasta corta

'o Mozzone 'e candela

cod. 530

'e Ditaloni lisci

cod. 527

'e Ditaloni rigati

cod. 523

'o Tubettone

cod. 533

'e Tubett lisci

cod. 536

'e Tubett rigati

cod. 531

l'Elicotubetto

cod. 548

i Fagioloni Paesani

cod. 714

'a Mista corta napoletana

cod. 551

'o Vesuvio

cod. 540

'e Spaghetti al centimetro

cod. 559

gli Elicoidali

cod. 547

'e Maccarun lisci

cod. 526

'e Maccarun rigati

cod. 522

'e Maccarunciell rigati

cod. 560

'e Maccarunciell lisci

cod. 535

gli Straccetti

cod. 964

l'Orecchietta artigianale

cod. 712

le Schiacciatine atigianali

cod. 718

'e Gnocchetti Rigati

cod. 721

o' Curniciell Portafortuna

Nostro Brevetto Europeo n. 005883749

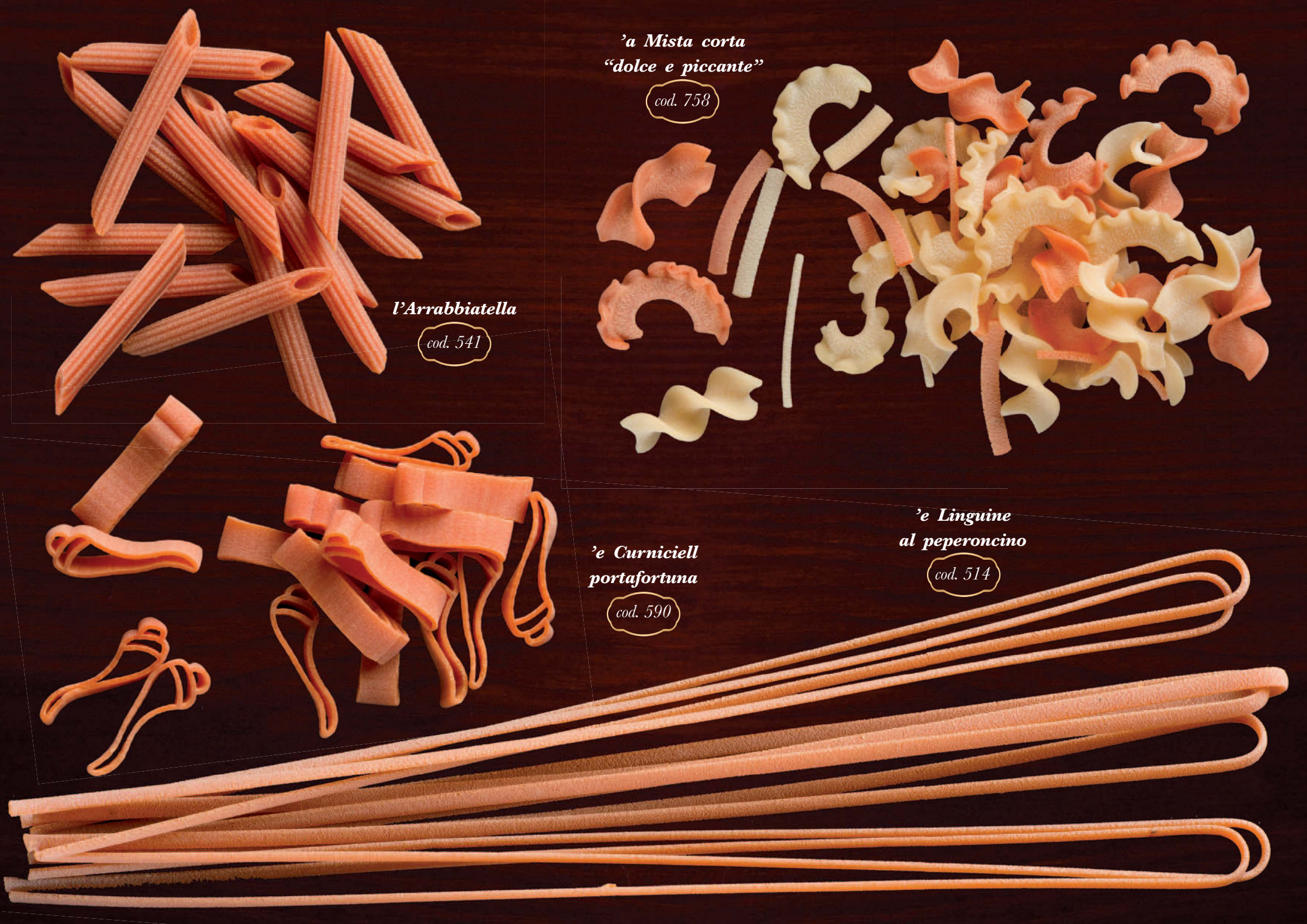
Non é vero ma ci credo...

Noi abbiamo trasformato in pasta un simbolo della cultura profondamente Napoletana…ma che non lascia indifferente nessun popolo! E' il miglior rimedio per allontanare "la mala sorte", la sfortuna. E' uno scongiuro molto utilizzato ed anche di gran moda: orecchini, bracciali, collane, penne biro, candele, cioccolatini, utensili… La superstizione napoletana ha radici antiche ereditate dai nostri avi: è stato tra i primi amuleti utilizzati contro "il malocchio", rigorosamente rosso e preferibilmente fatto a mano.

O CURNICIELL
European Patent n. 005883749

It isn't true, but I believe it

We transformed into pasta a symbol of Neapolitan culture. It's is something that don't let anybody indifferent. Is the best way to keep away "la mala sorte" misfortune. Is a fashionable and very used charm : earrings, bracelets, necklaces, pens, candles, chocolates, tools…Neapolitan superstition has an ancient history inherited by our ancestors: It was one of the first charm used against evil eye, rigorously red and handmade.


'a Mista corta
"dolce e piccante"
cod. 758
l'Arrabbiatella
cod. 541
'e Curniciell
portafortuna
cod. 590
'e Linguine
al peperoncino
cod. 514

la Pasta lunga

'e Spaghetti di Gragnano
cod. 501
'e Linguine 'a piett 'e palumm
cod. 502
'e Tagliatelle
cod. 503

'e Bucatini 'e perciatiell

cod. 504

'e Ziti luong

cod. 508

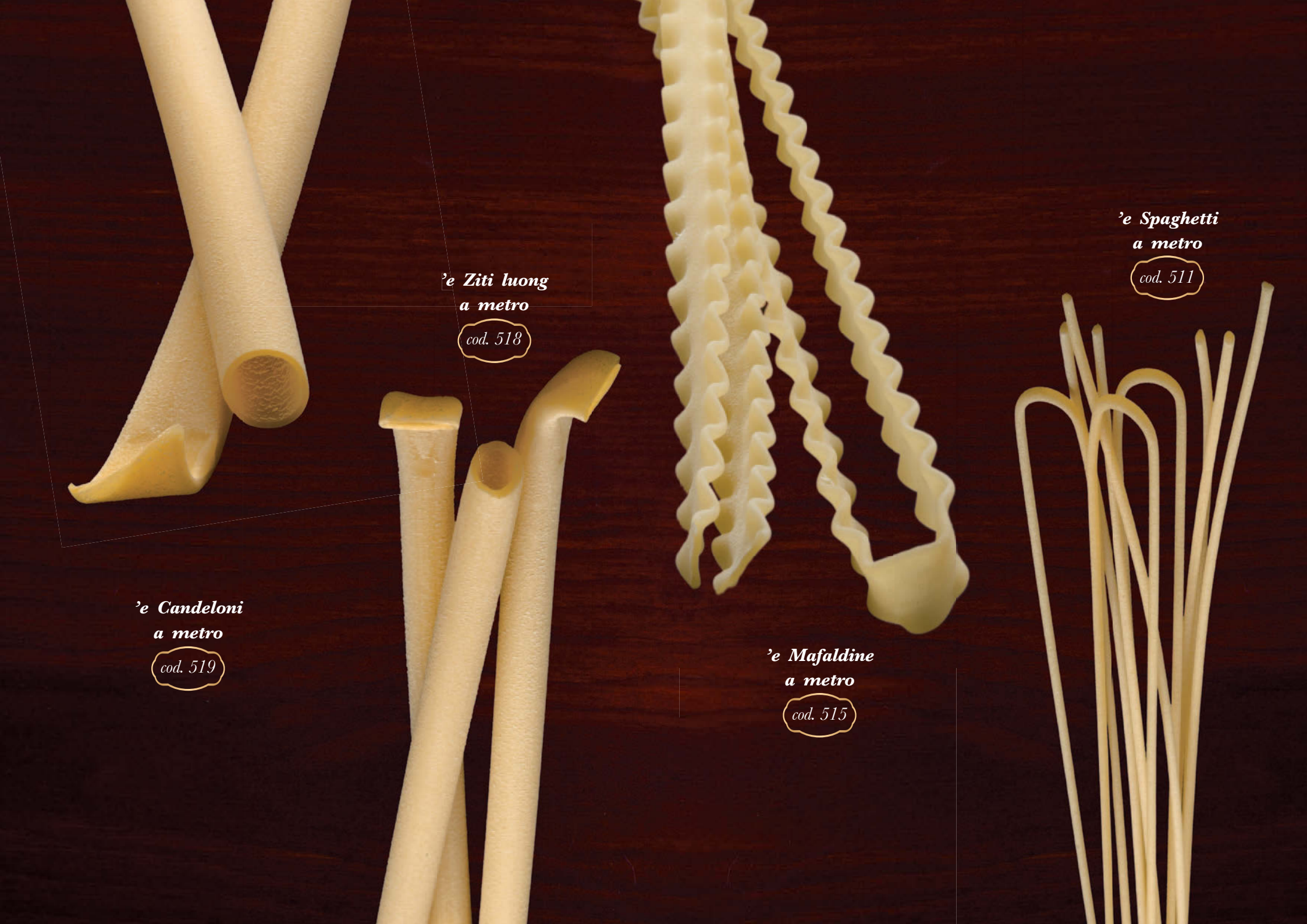
Storie di Pasta... 'e zite

L'aggettivo "de zite" significa nel linguaggio dialettale napoletano "delle zitelle", nome con il quale si indicavano le donne di casa non sposate. Pare infatti che la "pasta de zite", da cui oggi anche il nome al formato "gli ziti", era la pasta che proprio le donne senza marito avevano abitudine di preparare con la speranza di conquistare per la gola il loro uomo.

The word "de zite" means in Neapolitan dialect "of the spinsters". Is said that "pasta de zite" that today gives the name to the shape "gli ziti" was the pasta of unmarried women, who used to cook it hoping to win the heart of some man.

le Pettegole Pappardelle
cod. 510
'e Mafaldine
cod. 505

a Metro
LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Trafilata in Bronzo
Bronze Die · Filière a Bronze · Bronze Chasen · Molde de Bronce
'e Maffaldine 'a Metro
Cottura · Cooking time · Cuisson · Kochen Zeit · Tiempo de cocción
a Gragnano 13 minuti
Trafilata in Bronzo
Bronze Die · Filière a Bronze · Bronze Chasen · Molde de Bronce
'e Spaghetti 'a Metro
Cottura · Cooking time · Cuisson · Kochen Zeit · Tiempo de cocción
a Gragnano 10 minuti


'e Spaghetti
a metro
cod. 511
'e Ziti luong
a metro
cod. 518
'e Candeloni
a metro
cod. 519
'e Mafaldine
a metro
cod. 515

le Lasagne

'o Lasagnone
nella misura reale

cod. 507

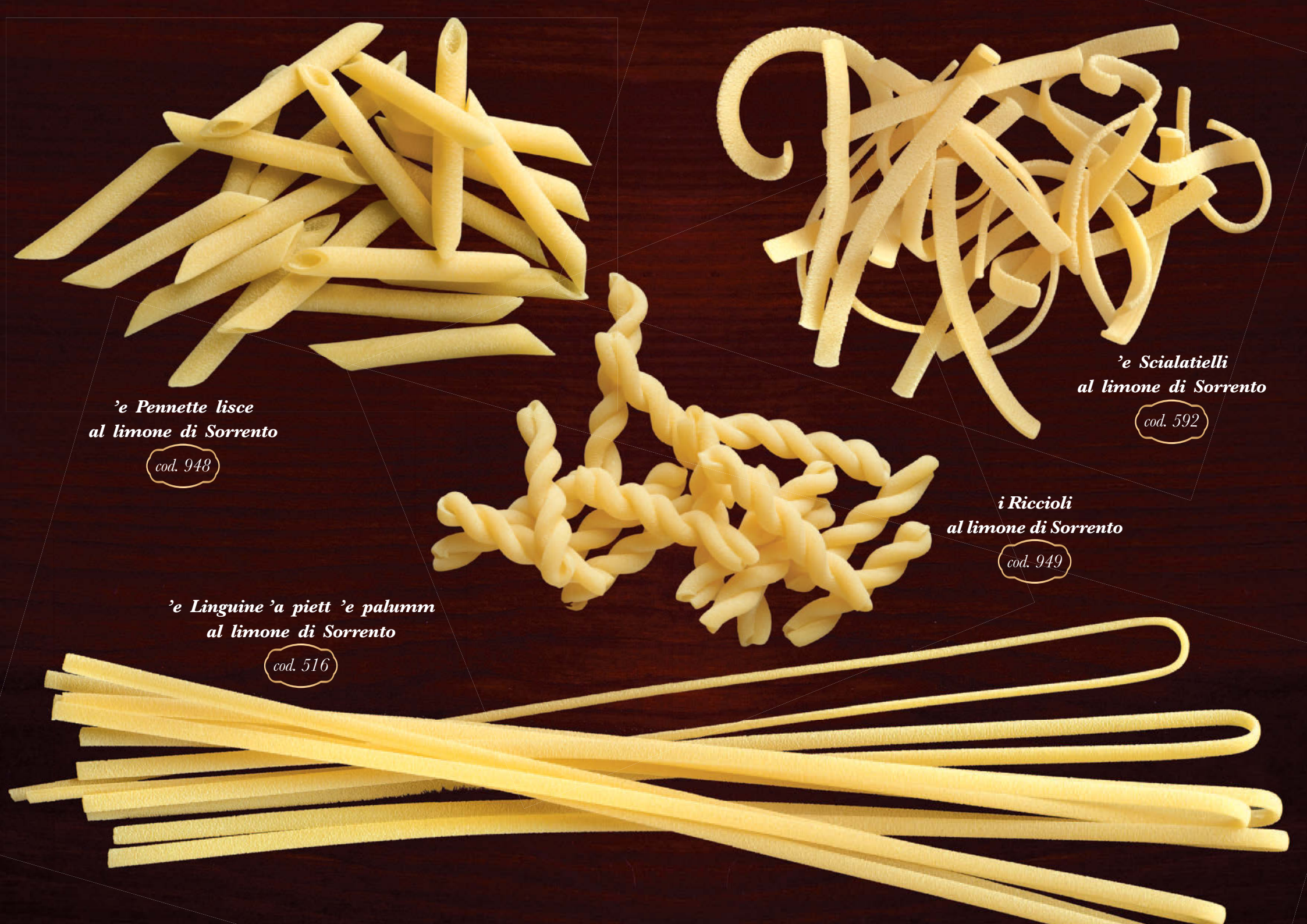
'o Lasagnone ricciolone

cod. 566

'a Pettola Napoletana

cod. 594

al Limone di Sorrento
La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Napoli
Italy
Cinquecento anni di Sapori e Saperi
Pregiata Pasta Artigianale
al Limone di Sorrento
Pasta di semola di grano duro al limone
trafilata in bronzo



'e Pennette lisce
al limone di Sorrento

cod. 948

'e Scialatielli
al limone di Sorrento

cod. 592

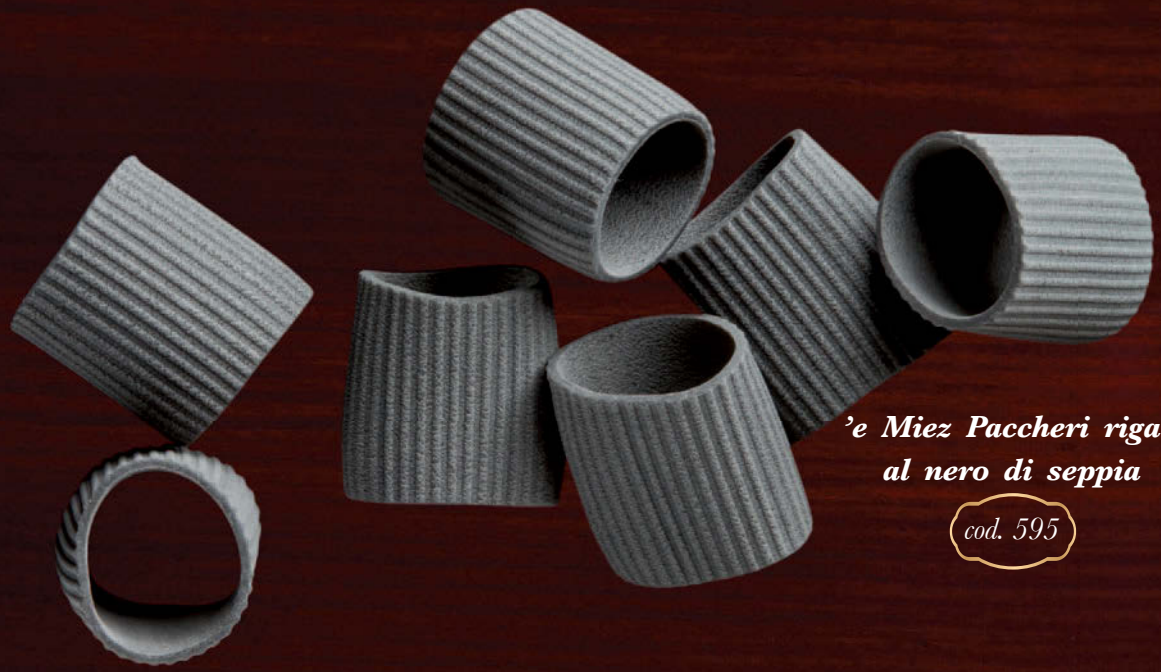
i Riccioli
al limone di Sorrento

cod. 949

'e Linguine 'a piett 'e palumm
al limone di Sorrento

cod. 516

al nero di Seppia



'e Miez Paccheri rigati
al nero di seppia

cod. 595

'e Penne "de zite" rigate
al nero di seppia

cod. 574

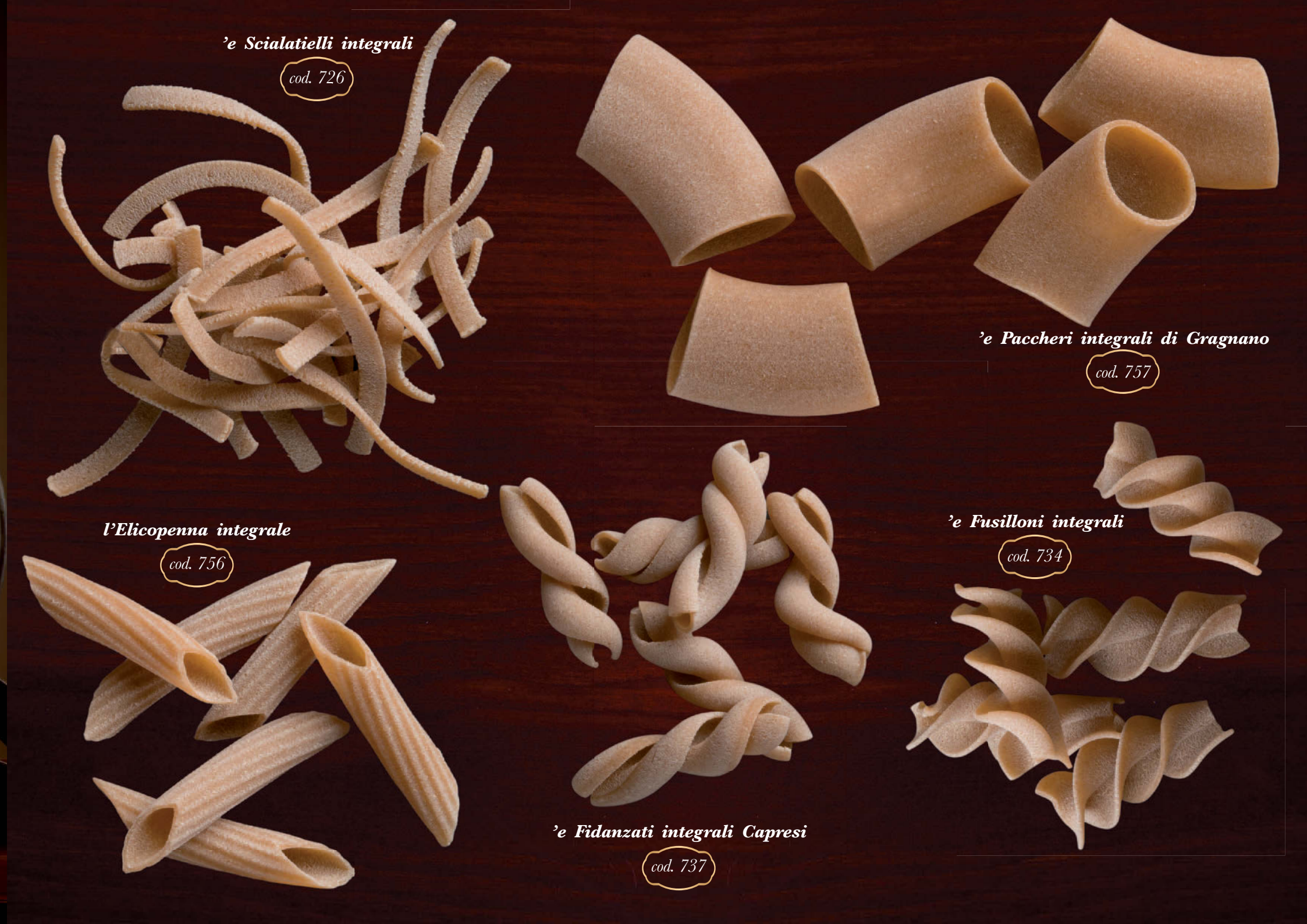
'e Spaghetti di Gragnano
al nero di seppia

cod. 575

'e Linguine 'a piett 'e palumm
al nero di seppia

cod. 576

gli Integrali


'e Scialatielli integrali
cod. 726
'e Paccheri integrali di Gragnano
cod. 757
l'Elicopenna integrale
cod. 756
'e Fusilloni integrali
cod. 734
'e Fidanzati integrali Capresi
cod. 737

i Tricolore

LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Italy
Cinquecento anni
di Sapori e Saperi
PREGIATA PASTA ARTIGIANALE
Speciali
Trafilata in Bronzo
Bronze Die · Filiere a Bronzé · Bronze Cheisen · Molde de Bronce
Pasta di semola al pomodoro e spinaci
'e Mafaldine Tricolore
Cottura · Cooking time · Cuisson · Kochen Zeit · Tiempo de cocción
a Gragnano 13 minuti
Pasta di semola al pomodoro e spinaci
'a Calamarata Rigata
Tricolore
a Gragnano 14 minuti
'e Fusilloni Tricolore
a Gragnano 9 minuti

'e Fidanzati Italiani tricolore

cod. 584

'a Calamarata rigata tricolore

cod. 582

'e Paccheri di Gragnano rigati tricolore

cod. 583

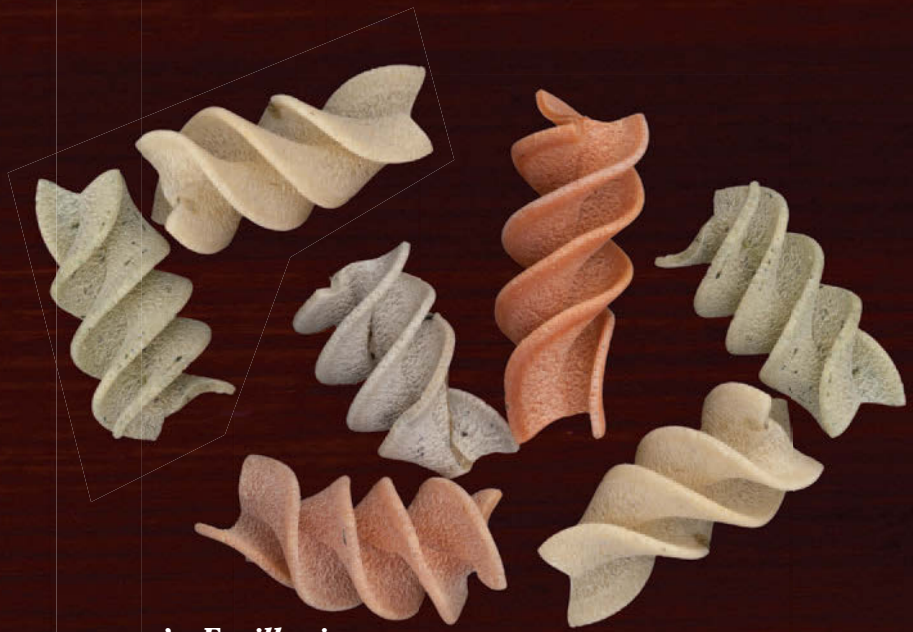
'e Fusilloni tricolore

cod. 581

i Lumaconi
tricolore
cod. 774
l'Orecchietta artigianale
tricolore
cod. 713
'a Caccavella
tricolore
cod. 763

e' Rigatoni ca' Pont
tricolore

cod. 940



'e Fusilloni
alla puttanesca

cod. 944

'e Mafaldine
tricolore

cod. 580

al Tartufo estivo

le Pettegole
al tartufo estivo

cod. 761

'a Tazzulella 'e Pasta
il 1° Finger Food di Gragnano

cod. 941

Kit Pasta & fagioli

cod. 711

Contiene:

1 confezione di Pasta

1 confezione di fagioli

1 pentola in terracotta con coperchio 100% lavorata a mano in Italia

1 mestolo in legno

1 spargifiamma

Kit Pasta & fagioli a/r

cod. 769

Contiene:

1 confezione di Pasta

1 confezione di fagioli

1 pentola bombata in alluminio e rame con coperchio

1 mestolo in legno

Vaso Anfora old style in vetro

Cod. 778

Barattolo ermetico in vetro
“come una volta” 1,5l
cod. 701
Barattolo ermetico in vetro
“come una volta” 5l
cod. 702
Barattolo Pandora in vetro
“come una volta” 2l
cod. 703
LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Italy
Cinquecento anni di Sapori e Saperi
PREGIATA PASTA ARTIGIANALE

Sfizio al Forno

'e Caccavelle al forno cod. 746

i Tiramisù al forno cod. 747

'o Ricciolone al forno Cod 748

con teglia in terracotta lavorata a mano 100% in Italia

kit Sapori in… Viaggio

cod. 767

Contiene:

"lato A"
250g di Pasta
2 calici in vetro
bottiglia di vino frizzante da 375ml

"lato B"
Pomodori pelati o pomodorini in vetro 550g
250g di Pasta
olio extravergine d'oliva 20ml
2 forchette e 2 cucchiai metallizzati
2 tovaglioli doppio velo
cucchiarella in legno
istruzioni per l'uso

Storico camioncino della fabbrica (Fiat 1100 del 1947) ancora oggi in servizio
Historic van of the Factory (Fiat 1100 of the 1957) nowadays still on duty

con riserva di modifica; salvo errori o omissioni - with reserve of modification; errors and omissions excepted

Guarda i nostri video
su www.lafabbricadellapasta.it
direttamente con il tuo Smartphone
con la nuova tecnologia QRcode™

LA FABBRICA DELLA PASTA di Gragnano
Napoli Italy

La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Viale San Francesco 30 - Gragnano Napoli Italy
Tel +39 081 8011487 Fax +39 081 8011530
www.lafabbricadellapasta.it
relazioniesterne@lafabbricadellapasta.it *marketing@lafabbricadellapasta.it*

Seguiteci su tutti i Social Network

Follow us on all Social Networks